ANNO TERZO - N. 15

SABBATO 13 LUGLIO 1844

# FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—



## ECONOMIA RURALE

—

### DEGL' INSETTI NOCIVI AI CEREALI E METODI GENERALI PER DISTRUGGERLI

(continuazione e fine)

*Il tenebrione mugnaio*, o *camola* divora i cereali ammucchiati nei granai, e più ancora la farina che conservasi nelle casse dei mugnai, dei panettieri, ecc. Quando questa sostanza se ne trova recentemente infestata, si può liberarnela, facendola passare per lo staccio, ed il pane riesce buono; ma se le larve vi hanno soggiornato da lungo tempo, allora il pane fatto con tale farina è ingrato al gusto e malsano, perchè entro vi sono i loro escrementi, le loro spoglie, ed anche quelle che muoiono. Per difenderla da tali insetti non v' ha mezzo migliore che metterla in sacchi fra loro isolati e ben chiusi.

Gl' insetti perfetti compaiono nei primi giorni di luglio, e siccome talvolta si radunano in numero copiosissimo sui mucchi dei cereali, o sotto alle tavole di altri corpi giacenti nei granai, nei magazzini ecc., così si può senza grave incomodo minorare di molto la moltiplicazione per gli anni futuri raccogliendoli prontamente ed uccidendoli.

*Calandra* o *Punteruolo del grano* è uno de' più feroci e dannosi guastatori de' grani. Egli è un piccolo scarabeo, o scarafaggio, la cui testa molto allungata termina in punta colle sue antenne all' estremità: è nero di colore, per lo che si scorge facilmente sui grani; li fora, e prendendo un funesto alloggio nel foro, che ha fatto, ne divora tutta la parte farinosa. La larva del punteruolo eseguisce tutte le sue trasformazioni nel seme del frumento; e quando da esso esce allo stato d'insetto perfetto va tosto a rifuggirsi alcuni pollici al disotto della superficie del mucchio del grano, perchè teme assai il freddo e l' aria ventilata. Cacciando la mano entro un monte di frumento, dal grado di calore, che vi si prova, si conosce facilmente se vi sieno molti punteruoli. Allorchè poi la stagione comincia a farsi fredda, i punteruoli abbandonano il mucchio, si ritirano nelle fessure dei muri e dei legnami, ove per la maggior parte periscono. Il miglior metodo per liberare i granai dall' insetto perfetto, il più facile e meno dispendioso e più sicuro è quello del sig. Gatti, il quale si serve

del *buratto* per crivellare la semente. Combinò l'applicazione del *buratto* ad un'apertura praticata nel muro del granaio, ed ottenne che andasse a mettere nel granaio medesimo la parte della macchina per cui passa il grano, mentre la parte che separa la zizania, va in altra camera separata, ove alcuni polli distruggono prestamente gl'insetti, e vi applica alle finestre una tela *rarola* onde impedire in qualunque caso il loro ritorno nella camera del grano purgato. Anche l'odore puzzolente di alcuni vegetabili, p. es., del sambuco, dell'aglio ecc. o di animali in putrefazione fu predicato come un mezzo valente per allontanare i punteruoli, ma non sembra che un esito felice abbia corrisposto.

Il sig. Dombasle assicura, che purchè per un anno si tengano i magazzini da grano affatto vuoti, vendendo il raccolto appena ottenuto, si è sicuri della distruzione nei locali stessi dei punteruoli, perchè le femmine tutte muoiono dopo deposte le loro uova; e le larve che ne nascono, muoiono esse pure se non trovano nutrimento appena nate. Il punteruolo è un insetto domestico, per così dire, non vive alla campagna, ed i grani non lo portano nel granajo, ma ve lo ricevono e lo fanno moltiplicare. Così il metodo Dombasle è infallibile ove si possa rigorosamente seguire: il che però non è facile in vaste amministrazioni rurali.

Ora si assicura inoltre, che i grani posti nei magazzini nei quali si bruciò prima dello zolfo, come si pratica per zolfare le botti alle mutature del vino, non son mai attaccati dai puntellini perchè le femmine che dovrebbero aggirarsi nella massa del frumento per deporre le uova, muoiono in quell'atmosfera di gas acido solforoso. Il sig. Berti-Pichart vide che realmente è così, sperimentando sotto una campana di vetro. Ma, soggiunge, se sia facile riuscire in grande, se il grano soffra stando lungamente in contatto col gas acido solforoso, egli non lo sa. Ma l'esperienza è facile a farsi, e sarà fatta. Noi aggiungeremo che questo nuovo rimedio, nuovo non è; e sappiamo che altri hanno tentato il vapore dello zolfo, come leggesi nel Giornale Economico - Agrario che si pubblicava a Parma nel 1803, il quale ha comunicato un odore cattivissimo e permanente al grano, che gli fa perdere assai di suo prezzo.

Ma fra tutti questi mezzi indicati per distruggere i punteruoli, semplice e buono ci sembra anche il presente. Quando si vede che il grano ammontato nei magazzini o granai è infestato dai punteruoli, si fa in un canto del locale un monticello di grano che si lascia stare, e all'incontro si rimescolano di frequente colla pala gli altri monti. I punteruoli, che amano il viver tranquillo, cercano di rifugiarsi nel monticello di grano che si lascia senza rimescolarlo. Mentrechè partono dagli altri monti si rammassano con una granata e per quanto si può si schiacciano tutti coi piedi; e quando in capo a qualche giorno non se ne vedono escir più dai monti del grano rimescolato, si sparge dell'acqua bollente sul monte che non è stato toccato, e così si fanno perire tutti quegli insetti che vi son rifugiati.

*Tenebrione struggigrano.* Questo insetto talvolta moltiplicato nei granai quanto la *calandra* del grano, vi riesce di gran lunga più dannoso perchè più grande, e quindi richiede una maggiore nutrizione. La larva rode il grano per di fuori ed è voracissima. Per guarentire da essa i cereali, il miglior metodo è quello del sig. Gatti, cioè l'operazione del *buratto* cogli accessori dallo stesso indicati per liberarsi dalla *calandra* o *punteruolo;* oppure l'altro ancora più semplice, che viene praticato in alcuni luoghi del Lodigiano. Esso consiste nel portare sull'aia il grano infestato e sventolarlo, scegliendo per questo lavoro una giornata bene asciutta e soleggiata. Il tenebrione ed ogni altro insetto, più leggieri del grano, cadono insieme alle immondizie, nè tardano ad essere distrutti dai polli, dal sole, o dalla fame.

*Tignuola.* Questa rovinosa farfallina, s'introduce per le finestre ne' granai, o vi è portata insieme colle messi, sulle quali ha già deposte le ova nel campo. Una volta ch'ella vi sia pervenuta, vi si mantiene e moltiplica per via di rapide generazioni, quand'anche non ne arrivino più dall'estero, e ciò finchè esistono biade nel granaio. La sua maniera di nuocere è affatto analoga a quella del punteruolo Il grano che alimentò questi insetti è leggerissimo, quasi diafano, ed ha un foro circolare più chiaro delle altre sue parti.

In tre maniere principalmente si può vietare l'ingresso ne' granai a questo dannosissimo insetto; 1.° applicando a tutte le finestre dei granai la tela *rarola;* 2.° trebbiando (battendo) le biade tostochè sia fatta la messe, chè se tengonsi raccolte lungo tempo in covoni, specialmente in luoghi caldi e non riparati, vengono invase da nembi di farfalle, le cui generazioni

passano colle biade stesse nel granaio; 3.° facendole battere con tutta attenzione ed essiccar bene sull' aia. Nel caso poi che l'insetto si fosse già manifestato nel granaio, il più sicuro spediente sarà quello di far subire al frumento per sette od otto ore un grado di calore vicino agli 80 gradi R., al qual grado muoiono tutti gl'insetti e le loro ova, senza che porti alcun danno al frumento, anzi si ottiene da questo la più bella farina che bramar si possa.

Per dare adunque ad una quantità non piccola di frumento con poco incomodo e poco dispendio la necessaria secchezza col fuoco, sono state immaginate varie maniere di stufe, la migliore delle quali è d'un valoroso italiano, l'Intieri, lodata dal Duhamel e dal Rozier. Per togliere che il grano non acquisti odor disgustoso, conviene lavarlo, sfregando molto i grani fra loro, perchè così escono da essi a forza gl' insetti che vi sono annidati, e se ne distaccano pure le ova, che sopra vi avean deposto le farfalle. Coloro che hanno a lor portata un' acqua corrente si trovano a miglior partito, perchè dal corso stesso dell' acqua si ottiene gran parte del desiderato sfregamento, e l' operazione va più sollecita, e men faticosa d' assai. Quando il frumento lascia l' acqua netta, è lavato abbastanza; e allora si fa scolare gettandolo in gran cesti di vinchi, affinchè non porti molta quantità di acqua nella stufa, e non richieda quindi un grado troppo maggiore di calore, e un troppo grave dispendio nel fuoco. Le stufe a secco, e meglio quelle ad aria calda da noi suggerite in questo giornale ( ann. II, pag. 59 ) per soffocare le crisalidi gioverebbero benissimo per disseccare il grano.

È da notarsi che questi insetti non s' internano mai nel mucchio del frumento, ma soltanto invadono la di lui superficie. Questa circostanza avverte gli agricoltori di due cose; 1.° che non si deve smuovere colla pala il grano, che ne è infestato, giacchè non si farebbe altro che apprestare agl' insetti una nuova superficie di grano da rosicare; 2.° che il danno sarà molto minore, se il frumento verrà ammucchiato nel granaio a molta altezza mediante delle tavole; o ponendolo in tini subito che è levato dall' aia, e di coprirne la superficie con due piedi di sabbia fina. Questo metodo utilissimo anche per molti altri rapporti, è da raccomandarsi per quelle partite di frumento che vogliònsi conservare lungo tempo intatte; ma sarebbe di grave incomodo per quelle destinate allo smercio giornaliero od agli usi domestici.

Un' *altra tignuola del grano* detta *falsa* è pure dannosissima. Essa non si annida nell' interno del seme, come la *tignuola vera*, ma lo rosica, stando al di fuori. Oltre al danno che producono col dente, queste tignuole comunicano ai cereali un odore assai spiacevole. La superficie di quei mucchi, che sono molto infestati da questi insetti, è tutta avviluppata dai fili di seta alla profondità talvolta di due o tre pollici, dimodochè immergendovi la mano si sente una non leggiera resistenza. Quindi per liberare il grano il miglior mezzo è quello di staccare tale coperta setosa, e di immantinente abbruciarla o di gettarla nell' acqua bollente, per indi darla ai polli. Se non si avrà il coraggio di fare tale sacrifizio d' anno in anno, le tignuole vi si moltiplicheranno a dismisura, e il danno andrà sempre crescendo in proporzione. G. B. Z.

## AGRICOLTURA

### GELSO LHOU

*L' Associazione agraria piemontese ha ricevuto in dono dal sig. Camillo Beauvais alcune piante di gelso Lhou. Un breve cenno di questa nuova specie non riescirà discaro, e noi lo prenderemo dalla Gazzetta dell' Associazione agraria piemontese.*

Il gelso *Lhou*, introdotto in Europa da circa dieci anni sono per cura del sig Camillo Beauvais, il più studioso e abile dei sericicultori francesi, è d' allora in poi salito in sempre maggior riputazione.

Tuttavia la solita e non irragionevole diffidenza dei coltivatori italiani per le novità d' oltremonte non lasciò finora propagarsi gran fatto tal prezioso albero in questa penisola. Ma oggi dopo una sì lunga esperienza in Francia, e dopo gli studii speciali fatti da espresse messioni sui luoghi delle colture primitive in Europa, si può, senza timor di errare, fare la debita stima del nuovo acquisto. Il sig. Camillo Beauvais dar volendo un pegno della parte che prende alla nostra Associazione, le ha spedite venticinque pianticelle di gelso *Lhou*, la cui vegetazione fornirà l' anno prossimo foglie bastanti per una piccola educazione di filugelli.

Il gelso *Lhou* partecipa delle tre precipue specie pregiate ciascuna per qualità particolari che in esso trovansi unite, cioè raccoglie in sè i vantaggi del *gelso*

*bianco antico*, del *morettiano* e di quello delle *Filippine* (*).

In quanto alla sua coltura, noi non crediamo di poterne parlar meglio che col produrre gli estratti di varie lettere dello stesso sig. Camillo Beauvais:

“ . . . . Qui dove la terra ha poco valo- „ re, noi destiniamo campi intieri alla „ coltura del gelso, senza troppo pensie- „ ro del raccolto che far si potrebbe ne- „ gl' intervalli; quantunque, uomini pra- „ tici e soprattutto economi come noi „ siamo, non intendiamo con questo di „ perderlo.

„ Framezzo i gelsi a pieno vento noi „ coltiviamo con vantaggio radiche e fo- „ raggi da falciare.

„ Tra le siepi di gelso *Lhou*, noi colti- „ viam parimenti, ne' primi anni, carote „ o barbabietole per radici o per seme, che „ trovano facile spaccio sul nostro mer- „ cato, o cipolle, o simili vegetali. Ho mo- „ strato io stesso al sig. Tochon un ceduo „ di tre anni coltivato a questo modo, e „ che risponde già alle fatiche con dovi- „ zia di foglie di agevole raccolta, ogget- „ to questo importantissimo ai nostri oc- „ chi; perocchè, nel nostro mezzodì, v'han „ luoghi ove 100 chilog. di foglie costano „ 2 fr. nient' altro che a spiccarle dall' al- „ bero, ed a raccoglierne altrettanto sulle „ nostre siepi non importa che la metà „.

“ . . . . Il nostro suolo è d' infelicissima „ natura, ed io non l' inaffio . . . Io prefe- „ risco questa varietà a tutte quelle che „ sinora godono del più dichiarato favore „ degli agronomi: e, se l'avessi posseduta „ dodici anni sono, non avrei ne' miei „ colti altro gelso che questo „.

“ . . . . Noi lo coltiviamo a filari distan- „ ti fra loro 4 metri, e i virgulti 1m. 30 „ l' uno dall' altro discosti, non zappando, „ per piantarli, più profondo di un me- „ tro. L' anno seguente noi zappiamo 30 „ centim. da ogni banda, e così di segui- „ to sino a che siano smossi i 4 metri.

„ Ariamo coi cavalli; e i minuti rac- „ colti che ricaviamo dal fondo pagano „ grassamente tutte le spese di pianta- „ gione e ripastinatura, e quelle della „ concimazione quadriennale „.

Senza voler indurre i coltivatori piemontesi ad abbandonarsi di slancio a grandi colture del gelso *Lhou*, noi crediamo però che, dopo tanti anni di esitazione e di osservazioni, sia tempo ormai di farne da senno lo sperimento nei nostri paesi.

Un gelso che piantato in buone talee può porgersi al raccolto al terzo ed anche al secondo anno, e i cui rami e foglie non sembran cedere in consistenza al gelso bianco, sarebbe un acquisto di alto rilievo nella crisi che minaccia l' industria sericola (*). *Prof.* Saint-Martin.

(*) Le prime messe del gelso *Lhou* somigliano molto a quelle del gelso delle Filippine; ma la loro resistenza ai tardi geli, e la consistenza che acquistano tosto le foglie, non tardano a chiarire il gran divario delle due specie.

(*) Il gelso *Lhou* in barbatelle radicate di due anni che vendesi presso il sig. Ossian Verdeau, a Parigi, a 2 fr. il piede, trovasi anche a Torino a prezzi analoghi.

## INDUSTRIA

### SETIFICIO

#### *Intorno al modo di trarre la seta ad un capo solo, o sia come volgarmente si dice à la sans mariage, à la tavelle etc.*

(*Pubblichiamo con grandissimo piacere la seguente nota del chiar. dott. Gera, la quale togliamo dal Felsineo, avvertendo i nostri carissimi lettori che fino dal giorno 20 dello scorso giugno un nostro amico filandiere istituì esperimenti comparativi fra il metodo* à la sans mariage *e l' altro* a croce ad X, *onde conoscere quale dei due dia migliori risultati tanto rispetto al maggior lavoro come al maggior prodotto. Noi pure abbiamo avuto occasione di esaminare questa piccola filanda costruita sotto la direzione del detto amico, nella quale sono sottoposte alle medesime condizioni le donne che lavorano, su d' una sola e medesima partita di bozzoli, tanto al vecchio metodo come al* sans mariage, *sì riguardo al grado di calore come alla velocità dei naspi o dischi. Fino dal momento che visitammo la detta macchinetta ci parve di vedere in essa riuniti tutti i miglioramenti finora introdotti, e tolti molti difetti che per innanzi esistevano ne' vecchi metodi. Ora possiamo asserire che la pratica di questi pochi giorni conferma le nostre speranze, le quali verranno riconfermate allorchè terminata che sia la filatura della seta, verrà lavorata al torcitojo tenendo esatto conto dei cali e difetti. Queste notizie ci furono promesse e noi saremo solleciti di pubblicarle. Ci lusinghiamo ben anco che l' ingegnoso autore, dopo terminati gli esperimenti, vorrà seguire il nostro invito dandoci una descrizione della medesima a vantaggio de' nostri benevoli lettori, e per accrescer col suo nome la fama al Friuli, che tanta ne ha nell' industria serica pei nomi degli egregi Santorini, e Galvani*). z.

In questa nostra invidiata penisola, sacra alle arti ed alle scienze; in questo ameno giardino dove il sole brilla più bello che altrove, e l'aere è più puro e più dolce, non più dal facoltoso si corre al poggio fiorito ed al fertile piano, per bearsi al sorriso di primavera, o per salutare in mezzo ad un ozio tranquillo il ministro maggiore della natura, ma bensì per dedicarvi i giorni alle agricole faccende. E mentre appunto d' ogni intorno i teneri filugelli si ebbero speciali, attente e inde-

fesse cure, molti anelano darsi fretta per disporre i *mezzi più adatti* allo svolgimento dei bozzoli. Ma quali torneranno i migliori?

Chi guarda ai frequenti *annunzi* dei Giornali specialmente stranieri, si sente invaghito di sostituire alla croce ad X, quale più comunemente si usa, quella che si propone siccome *nuova*, siccome *venuta di Francia*, siccome *eccellente*, cioè si vorrebbe che non più la si facesse avvicinando e attorcigliando insieme a due a due i fili della seta, ma sì bene attorcigliando sovra se stesso ogni singolo filo: metodo questo che il nome *si prese à la sans mariage, à la tavelle etc.* e che italianamente è opportuno chiamare *metodo di trarre la seta ad un capo solo.* Ma questi annunzii sono però ingannevoli del tutto, o si guardino dal lato della novità, ossivero dal vantaggio che essi preconizzano. E diffatti un tal metodo non è nè *nuovo*, nè ci *venne di Francia*; ma sibbene egli nacque e fu *insegnato* in Italia fino dal secolo XVII come ne fa fede il Manifesto della Camera dei Conti in Torino, del 19 Maggio 1681. „ E quando (dicesi all'art. 5.) le filatrici volessero imparare il *modo di trarre la seta ad un capo solo* (la quale nè più nè meno sarà fina, e li cocconi come ci è stato rappresentato renderanno venti per cento di più che a filarla a due fili) potranno presentarsi nella *Casa di Rifugio* ovvero *Albergo di Virtù* di S. A. R., ove si fa filare, e porteranno seco un rubo, o mezzo rubo di cocconi, quali si lascieranno filare coll'assistenza delle filatrici ivi esistenti per *insegnamento di tale arte*, senza che gli costi cosa alcuna, e li cocconi che porteranno saranno pagati al prezzo comune allora corrente in città, con ciò che la seta che da essi si caverà resti propria di chi la farà filare in detto Albergo „. Inoltre si aggiunga che un secolo dopo il celebre *Vasco* rispondendo al *programma* 4 gennaio 1844 della R. Accademia di Torino e precisamente facendosi a trattare della *incrociatura della seta* egli dice: *Vorrei che invece d'incrocicchiare i fili fra di loro, ciascun filo fosse incrocicchiato sopra se stesso*; e quindi addita un procedimento od *artificio* come già feci altrove conoscere (*). E diremo adunque tuttora che questo metodo ci venne di Francia? e ripeteremo ancora fino alla noia, che ne furono inventori i fratelli *Cournier*, *Charles* od altri? . . . . Però se vuole giustizia rivendicare all'Italia ciò che è tutto suo, è pur mestieri confessare, che i congegni all'uopo proposti si sono di molto perfezionati in Francia specialmente da *Geffray* e da *Robinet* e quindi, che la esperienza, insegnando la vera posizione delle singole parti, fece acquistare ad un tal metodo una certa fama, per cui lo si vede usitato qua e là, e introdotto anche in alcune provincie italiane, specialmente dove le *Camere* di Commercio saggiamente si danno a spingere innanzi un tal ramo d'industria e coll'insegnamento e co' premii.

(*) *Ann. di Tecnologia*, Milano; Serie 1, vol. III, pagina 160; — *Saggio sulla trattura della seta*, pag. 157.

Ma poco importa all'arte il conoscere il discopritore di tali congegni; ben piuttosto è necessario avvertire al loro merito reale. E qui scendendo appunto a tale particolare non possiamo limitarci a ripetere col sig. *Boullennois* » che tutti questi sistemi (*sans mariage*) ebbero i loro fautori ed i loro detrattori . . . . ., e che non sono di quelle capitali invenzioni che recar possano alla trattura importanti modificazioni (*) »; nè sappiamo contenerci all'opinione del *Ferrier*, il quale, nel suo *Manuale intorno alle principali faccende della trattura* (pag. 24), chiama egualmente preziosi, sia il mulinello di *Geffray*, usato nelle cascine di Senart e confezionate sulle traccie di *Charles*, e che è *à la sans mariage*, sia quello di *Bourcier e Morel*, nel quale la croce si fa quale comunemente si pratica; noi diciamo, non possiamo essere così circospetti perchè a dir breve noi crediamo questi sistemi certamente *inutili* e forse forse *dannosi*. E perciò soscriviamo alla sentenza del prof. *Robinet*, il quale saggiamente avverte nella sua *Memoria sulla seta* (Paris 1839 pag. 142), che il lavoro ad un *capo solo* rimedia bensì all'*abbinamento dei fili* (*ai cobbiati*), ma lascia poi molto a desiderare sopra altri rapporti.

Diffatti per lunga stagione noi pure accarezzammo questo metodo, e veggendo la esattezza od una certa perfezione nel prodotto, nutrivamo dolce una lusinga che ad esso dovessero affidarsi tutti i trattori. Ma la esperienza, maestra a tutti, ci tolse d'inganno. Essa ci fece vedere, fra molte altre cose, che grande essendo il tempo impiegato per ottenere con esso una data quantità di prodotto, maggiore ne era il prezzo del costo: aggiungasi poi che alcuni fabbricatori di stoffe (come ci avverte il chiarissimo *Bourcier* in una sua

(*) *Ann. della Soc. sericicole*; Vol. 6, pag. 9.

lettera del 23 Aprile decorso) hanno pure riconosciuto che a molti usi un tale prodotto non riesce perchè privo di forze. E tale opinione ci piace riprodurre non tanto per far palese una corrispondenza che ci onora, ma per rifrancare i trattori a credere viemmaggiormente alle nostre parole, sendo che lo scrittore francese, qui ricordato, è uomo pieno d'ingegno, esperto inventore di macchine, e zelantissimo pel progresso del setificio. Quindi confermando noi quanto dicemmo nel nostro *Dizionario d'Agricoltura* (vol. XX, art. *Seta*) ripetiamo pur quivi con maggior fondamento essere oggimai conosciuto, che bene incrocicchiando a due a due i fili, si ottiene la seta di migliore qualità, e che perciò esso è il migliore e il solo metodo che dovremmo eseguire. Così un nuovo alloro scende a coronare la fronte italiana: questo metodo è totalmente di nostra invenzione.

Egli è però mestieri avvertire che l'incrocicchiamento dei fili a due a due ha d'uopo di perfezionamento, perchè tal quale si adopera è certamente imperfetto. All'uopo alcuni propongono gl'*incrocicchiatori meccanici*, altri certi regolari congegni adatti ad evitare, a rompere, o a deviare l'*abbinamento*: i più esperti vogliono quelli e questi riuniti. I primi possono certo essere in molti casi utilissimi, ma i secondi sono *indispensabili* e noi li raccomandiamo caldissimamente. *Testevin*, *Armand*, *Chambon* ed altri, ci offersero all'uopo semplicissimi mezzi: quello di *Armand* si trova descritto nella classica *Memoria intorno la parte meccanica della trattura della seta*, pubblicata dal Cav. Carena (Torino 1838) e questo e gli altri si trovano nel nostro *Dizionario* all'art. *Seta*.

Non è qui il luogo a diffondersi più oltre nè sarebbe utile il farlo senza il soccorso di opportune tavole. Di tutto questo però e di quanto altro fu proposto di migliore in ogni singola parte della *trattura* noi diremo quanto prima in un'*opera* il di cui Manoscritto è già pronto alla stampa (*). Diremo però fin d'ora che la migliore trattura ci pare dovrebbe essere quella composta coi fornelli alla *Santorini*, divisi a quattro a quattro; cogli *aspi a volante* di ferro fuso; col *regolatore* che devia o porta fuori della matassa gli abbinamenti; col *distributore* o *andivieni* posto in azione giusta i dettami di *Cappelletto* o del Cav. *Bordoni*, e col mofone disposto alla *Galvani*. E diremo francamente, che un tale complesso di apparati onora il genio italiano, il quale opera assai più che non scriva, perchè appunto è dono tutto frutto degli italiani. F. GERA.

(*) L'arte di trarre la seta; Venezia 1844. — N.B. questa opera, dedicata ecc. verrà pubblicata contemporaneamente all'altra. — *L'arte di fabbricare il Formaggio*, dedicata ecc. ambidue poi faranno parte di una *Raccolta di opere agrarie* risguardanti il *Setificio*, la *Pastorizia* e la *Vinificazione*, alla quale daremo mano entro il mese di luglio.

# VARIETÀ

## ABUSI POPOLARI

### ARTICOLO QUARTO

### *Caffè.*

§ 1. Proseguendo a discorrere degli *abusi popolari*, giova ora tener parola anche dell'abuso immodico del caffè che da pochi anni a questa parte vien fatto dal popolo di ogni ceto e condizione, non avuto riguardo alla spesuccia giornaliera, la quale, in fine dell'anno, riesce per l'economia domestica non del tutto indifferente, nè al nessun giovamento che arrecar può il caffè a chi ne fa un uso moderato, e neppure ai danni igienici che induce in chi tortamente ne abusa. Toccherò prima della sua storia naturale e della sua introduzione fra noi; poscia dei danni igienici ed economici che apporta alla società il suo eccessivo abuso.

§ 2. La patria originaria della pianta del caffè, dove fu trovata nascere indigena, si reputa essere l'alta Etiopia e l'Arabia, e propriamente il regno di Hyemen, vastissimo continente situato lungo le spiaggie asiatiche del Mar-Rosso, la cui maggior piazza marittima mercantile è Mokka. Di là fu in seguito dagli Europei trapiantata nelle isole Antille ed in altre colonie dell'America meridionale, come consta dalle relazioni del viaggiatore Rawolfio che dicesi essere stato il primo ad osservarla nella sua patria nativa e descriverla nel 1573. Ora in commercio se ne conoscono di molte varietà di questa semente, e sono:

1. *Caffè di Mokka*, i di cui grani, o fave, sono piccoli, sovente depressi, di color giallo-pallido, che tende al verdastro.
2. *Caffè di Java*, le di cui fave sono grosse e gialle.
3. *Caffè di Surinam*, che è ancora più grosso.
4. *Caffè di Martinica*, che è piccolo e verdastro.
5. *Caffè di Bourbon*, che è più lungo, più minuto, più verde di quello d'Arabia, ed è acuto ad una estremità. Tutte queste differenze dipendono dal clima e dal genere di cultura. Il caffè buono e perfetto però deve essere ben secco, piccolo, di un color leggermente giallastro, duro sotto i denti e scevro affatto da ogni odore empireumatico. (*Dizionario dei Medicamenti*).

§ 3. La introduzione dell' uso dietetico di questa droga, fatta dall' uomo, rimonta ad un' epoca immemorabile. Varii scrittori hanno occupato i loro studii nelle ricerche storiche di questo fatto ed hanno quindi emesso differenti opinioni, assai tra loro discrepanti. V' ha chi ritiene, essere stato noto il caffè fino dai tempi di Davidde, e non essere il *Nepent-hes di Elena*, o il *brodo de' Lacedemoni*, ricordati da Omero, null' altro che la decozione coffeina. Fa maraviglia però, come gli scrittori greci e latini non abbiano posteriormente fatto cenno alcuno di questa droga. Convien perciò ritenere che non fosse loro stata menomamente nota, e non entrasse quindi nelle loro lucullìane imbandigioni. Notizie precise di essa non si trovano che nel 1400, o a quel torno, e del suo uso, come gustosa pozione, dopo il 1600. Ecco come viene narrata la sua primitiva scoperta e introduzione nella dietetica. Un monaco cristiano, superiore di un monastero nel regno di Hyemen, si avvide che le capre, pascendosi delle foglie e dei semi crudi del caffè, si esilaravano e perdevano il sonno. Sperimentò sovra sè stesso gli effetti di questo vegetabile, mercè un' infusione a bollitura de' semi, e ne rimase pienamente insonne. Quindi la ingiunse a tutti i monaci del convento, perchè ne fossero sempre vigilanti. Così a poco a poco se ne diffuse colà il suo uso, scoperto la prima volta dal caso. In seguito Prospero Alpino, reduce dall' Egitto, recò seco in Europa queste sementi, e ne fece conoscere con precisione le sue proprietà, prima di tutto a Venezia, dalla quale a poco a poco si disperse dippoi anche per tutte le altre fiorenti città d' Italia che ne abbracciarono avidamente la costumanza. Venezia dunque fu la prima città di Europa che nel secolo XVI, aprisse una pubblica bottega da caffè, e Venezia ne conta forse tuttavia un numero maggiore di questi convegni della galanteria, ed un maggior commercio di questa esotica droga (*Bruschi, Istituzioni di Materia Medica*).

§ 4. Questo arboscello (*Coffea arabica L.*) è alto quindici a venti piedi, appartiene alla classe pentandria, ordine monoginio di Linneo, alla famiglia delle *aparinee* di Adanson, ed a quella delle *Rubiacee* di Jussieu. Ha un calice ipocrateriforme, gli stami fuori del tubo, la bacca del calice contiene due semi, coperti di arillo. Le sue foglie sono ovali, allungate, liscie, lucide, accuminate, intiere e portate da picciuoli cortissimi. I semi sono duri, convessi da una parte, piani e con un solco longitudinale dall' altra.

§ 5. Il caffè, sottoposto all' analisi chimica, tanto crudo che torrefatto, da Seguin, Brugnatelli, Robiquet, Pellettier, Caventou, Chenewix e molti altri chimici, ha dato: 1.° olio essenziale concreto; 2.° mucilaggine; 3.° materia estrattiva colorante; 4.° resina; 5.° poca albumina; 6.° alcuni sali neutri; 7.° acido caffico; 8.° Caffeina. Quest' ultima sostanza, scoperta recentemente da Robiquet e Chenevix, cristallizza in begli aghi setacei; non è nè acida nè alcalina; sottoposta ad un blando calore si liquefà; ad uno più forte si volatilizza, per cristallizzarsi di nuovo in piccoli aghi trasparenti e di apparenza cornea. È amara ed inodora; contiene carbonio 46, 51, azoto 21, 54, idrogeno 04, 81, ossigeno 27, 14. Questo alcaloide non fu ancora impiegato ad alcun uso medico o dietetico, nè abbiamo criterii sperimentali, onde conoscere quale vera azione eserciti, così isolato, sull' umano organismo.

§ 6. L' infusione del caffè tostato o torrefatto fu dapprincipio introdotta qual bevanda di lusso e di curiosità. Osservati poi accuratamente gli effetti che produceva la sua ingestione sull' umano organismo, i medici ne trassero profitto per ordinarlo in alcune forme morbose, come oggetto di terapeutica. Quindi lo si amministrò utilmente nelle affezioni nervose accompagnate da coma, sopore, stupidezza e torpore muscolare, negli acciachi isterici, ipocondriaci, apopletici, nevralgici, asmatici, e perfino nelle febbri intermittenti e nelle ottalmie croniche (*Bruschi*, *Brugnatelli*, *Amati*). Non so poi comprendere, come il primo di questi autori, italiano, abbia potuto dichiarare e sostenere, essere la sua azione *eccitante nervina*, mentre tutte le affezioni morbose, in cui si trovò utile il caffè, sono malattie evidentemente di stimolo, interessanti l' apparato circolatorio e nervoso, e mentre i suoi effetti sono diametralmente opposti a quelli che producono le sostanze stimolanti alcoolico-spiritose. Ma non è mio scopo di parlare dell' uso medico di questa droga. La mia parola è diretta contro l' abuso straordinario del caffè, che una malintesa consuetudine ha oggimai universalmente popolarizzato, e contro i danni igienici ed economici che quindi ne conseguitano.

§. 7. Le città tutte infatti sovrabbondano per ogni canto di più o meno magnifiche e fastose botteghe da caffè, frequentatissime a tutte l' ore del giorno. Botteghe da caffè, stanno aperte in ogni borgata o villaggio, dove, bisogno o non bisogno, concorrono in gran numero ad assorbire questa diletta bevanda, e ne fanno quindi uno smercio incalcolabile. Ma non sono tanto le pubbliche botteghe quanto le famiglie private che sciupano annue somme considerevoli pel procaccio e il consumo di questa esotica semente. Basta interrogare i registri de' droghieri per conoscere a chiare note quanto esborsa una famiglia civile per questo solo oggetto di lusso. E a Dio piacesse che fossero almeno puntualmente scontate le somme! - Ma tosto non ci si abbada. Il debito intanto cresce, e il creditore procede all' indennizzo del suo avere. Quindi disgusti, pensieri, sciupio di tempo, e alienazione di beni stabili, de' quali si fanno a poco a poco possessori i trafficanti. Non direi ciò, se non fossi stato più volte testimonio oculare di così fatti sbilancj domestici. La spesa giornaliera sembra dapprincipio un nonnulla; ma la spesuccia cotidiana e non avvertita è quella appunto, che insensibilmente impoverisce e sciupa l' economia famigliare. - Ma che dico delle famiglie civili? Non v' ha oggimai casa di campagna, non v' ha famiglia contadinesca, che non si procacci sovente la sua dose giornaliera di caffè e zucchero per asciolvere ogni mattina. Prova ne siano le molte botteghe apposite di drogherie che si trovano aperte anche nelle campagne, dietro i quali dati, è cosa impossibile il calcolare le somme annuali che si esborsano da pochi anni a questa parte dai popoli civilizzati pel procaccio ed il consumo di questa droga coloniale, gravissimo tributo che si paga volontariamente alle estere nazioni.

§ 8. Vi fu un tempo, in cui per vicende politico-militari, mercè il cosidetto sistema continentale, vietavasi l' introduzione in Europa dei generi coloniali, e quindi del caffè, di cui non se ne poteva ritrarre che poche porzioni di contrabbando e ad altissimo prezzo. L' abitudine non pertanto era fin d' allora così radicata nel popolo che andò subito in cerca di *succedanei* europei. Al quale oggetto si ricorse alla segala, all' orzo, alla fava cavallina, al pisello, al cece, alla mandorla amara, all' arachis, all' asparago, all' iride, alla quercia, all' ippocastano, alla scorzonera e ad altre simili piante. Ma nessuna di queste bene corrispose al gusto ed alla contratta consuetudine de' popoli,

Riaperti i mari si abbandonò tosto ogni *succedaneo*, e si ricorse di nuovo e con più avidità alla droga primiera.

§ 9. Io non nego che un uso moderato di questa pozione non possa riescire di grande vantaggio all' uomo in certe circostanze, anche come dietetico; siccome nelle cefalee, nelle forti intensioni di spirito, dopo i lauti pranzi, negli eccessi del vino, in chi ha tendenza agli urti isterici, ipocondriaci, apopletici, asmatici ec., ma non è mio scopo di discorrere e dettar leggi, come ho detto, sull' uso moderato igienico-dietetico di questa droga. Io non parlo che del soverchio *abuso popolare*. Risulta infatti da ripetute ed accurate osservazioni, che la frequenza del caffè, come nota anche il Bruschi, induce sovente uno stato di ansietà, un senso di gravitazione e costringimento ai precordii; non rare volte una palpitazione di cuore, un tremito generale dei muscoli delle estremità superiori ed inferiori, una qualche alterazione nella facoltà visiva, un ostinato pervigilio, un orgasmo generale del sistema arterioso, simulante in qualche modo la reazione febbrile, e finalmente un aumento sensibile delle funzioni secretive, e vertigini, e tremori, e pusillanimità e debolezza universale. Linneo asserisce, che il lungo abuso del caffè produce cefalalgia o capigiri; Percival nota, che ne rende gli individui paralitici; Kriger scrive, che può sviluppare febbri scarlattinose, migliariformi e morbillose; Zimermann osserva, che accresce e prolunga il flusso menstruo nelle donne e le rende leucorroiche; Willis soggiunge, che ingenera un' eruzione particolare alla fronte, che promuove il flusso emorroidario negli uomini, e che scema la gagliardia nei piaceri venerei, e quindi rende gli individui impotenti alla generazione. Varii altri pratici hanno osservato, che l' eccesso nel caffè apportò ipocondriasi, anoressie, dispepsie, coliche, e nelle donne isterismo, leucorrea ed anche metrorragia. Vuolsi che il filosofo di Ferney sia morto istantaneamente per esaurimento vitale, in conseguenza di un soverchio abuso di caffè, a cui si abbandonò, onde protrarre la veglia, che gli era necessaria per la sollecita compilazione di un articolo della Enciclopedia.

§ 10. Prescindendo dall' azione lassativa che esercitano l' acqua tiepida e lo zucchero sul sistema gastro-enterico e circolatorio, facendo un moderato uso giornaliero e mattutino di questa bevanda volatile-aromatica, si osserva ordinariamente, che ella induce nella macchina animale prima un po' di calore e di ricreamento universale, un po' di ansietà di cuore, vigilia e scioltezza maggiore nelle facoltà mentali; indi sollecita secrezione di orine, languidezza di stomaco e infiacchimento di tutta la persona. Ripetendone più volte, durante il giorno, la dose, si accrescono gli urti nervosi con un senso di patimento inesprimibile al cuore, come si temesse imminente una qualche grave sventura, si fuga intieramente il sonno, durante la notte, e si è colpiti da tremori e sussulti nervosi e convulsivi alle estremità; vengono in iscena, in una parola, tutti i fenomeni di vera *ipostenia* nervosa, che sono gli opposti diametralmente a quelli, che sogliono indurre le sostanze alcoolico-spiritose. Per le quali cose, rimane chiara e manifesta questa verità fisica, che l' infusione tiepida acquosa del caffè nulla affatto contiene di stimolante e nutritivo, che quindi riesce una sostanza inutile nella dietetica, e che giova solo nelle cefalalgie, nelle indigestioni, nelle ripienezze di stomaco e nelle soverchie intensioni di spirito; ma presa sempre in dose moderata. La varia idiosincrasia individuale può accrescerne o diminuirne gli effetti, come pure l' abitudine protratta può benissimo offenderne le conseguenze; ma non resta una verità meno certa e constata dalla cotidiana osservazione, essere questa bevanda aromatica volatile una sostanza esauriente le forze naturali e tendente a desinanire la vitalità e la nutrizione dell' umano organismo. In base delle quali indagini ed osservazioni rimane ad evidenza dimostrato, essere questa droga *ipostenizzante cefalico nervosa*, od anche *cardiaco-vascolare*, secondo il sistema farmacologico dell' illustre professor Giacomini. Non so poi per qual ragione quel celebre Istitutore Padovano non la abbia classificata, e tenutone parola, nel suo classico *Trattato de' soccorsi terapeutici*. Auguro che lo faccia.

§ 11. Non a marcio torto adunque il sommo filosofo, medico e poeta fiorentino, l' immortal Redi, esciva nel suo *Bacco in Toscana* con questa enfatica invettiva contro l' uso soverchio del caffè, reso forse troppo generale in Italia anche fin da quell' epoca:

*Beverei prima il veleno,*
*Che un bicchier che fosse pieno*
*Dell' amaro e reo caffè.*
*Colà tra gli arabi*
*E tra i giannizzeri*
*Liquor sì ostico,*
*Sì nero e torbido*
*Gli schiavi ingollino:*
*Giù nel tartaro,*
*Giù nell' erebo*
*L' empie belidi l' inventarono,*
*E Tesifone e l' altre furie*
*A Proserpina il ministrarono.*
*E se in Asia il musulmanno*
*Se lo cionca a precipizio,*
*Mostra aver poco giudizio.*

Jacopo dott. Facen.

GHERARDO FRESCHI compil.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

*L' Amico del Contadino* fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO